

menestra se couene dinstate.

*Faua menata.*

Ogli de la faua franta, & nettala molto bene & lauata & ponila al focho. Et como leua vn boglio getta quella aqua, & mettiui tanta altra aqua ch' auanzi vn dito sopra la faua, giorgendoui etiamdio el sale necessario secundo la quantua. Et ponila abogliu sopra la brascia longi dal focho, & coprila, & lassala ben cocer & bene asciuchare, & da poi menala molto bene in vn mortajo. Et da poi ritornala a scaldar in vna pignatta. Et togli vna cipolla tagliata menuta, & ponila a frigere in vna pignatta co vn pocho di bono olio, & sia ben cotta & non arsa. Et togli vn pocho di saluia & di fuchi o vero pomi & tagliale menute, & ponile ne l'olio co la ditta cipolla, & fa ch' sia caldo. Da poi fa le menestre de la faua menata, & ponui di sopra del dutto olio, & de le cose ch' sonno in esso, & gettaui etiamdio di sopra di bone spetie.

*Piselli fruti in carne salata.*

I glia piselli co le scorze como stano, & tagli dar vn boglio. Et togli carne salata vergelata, & tagliala in fette sottili & lunghe mezzo dito & frigile vn pocho. Et da poi metti li ditti piselli accocer co la ditta carne. Et ponui vn pocho de agresto vn pocho di sapar, o vero zuccharo, & vn pocho di canel- la. Et similemente se frigono li fascioli.

*Friger la faua.*

Ogli faua, & saluia, & cipolle, & fuche, & pomi como e ditto di sopra, & etiamdio al- tre bone herbe, & mescola ogni cosa in seme, & frigile ne la padella co olio, & fane vna frutata & como e cotta cacciala for, & ponui di sopra di bone spetie.

*Menestra de Carne.*

I glia de la carne magra di uitello cotta al- lesso, & battuta menuta, & ponila abogliere in brodo grasso, giorgendogli vna mollichia di pane grattugiato, & vn pocho di pepe, & di zafirano, & lassala bollire p spatio di meza hora. Da poi lassala vn pocho refreschare, & togli oua, Cajo grattugiato, Petrosillo, Ma- iorana, & Menta ben battuta co vn pocho di agresto, & sbatti queste cose in seme, & met- tili co la ditta carne menandola pian piano col cochoaro. Et tal menestra vole essere spes- sa como lo brodetto. Et similemente si po- fare dele coratelle.

*Menestra de Trippe.*

Et trippe vogliono esser in prima ben netto, & ben laudate, bianche, & ben cotte co vno osso di carne salata per dargli bon sapor, & senza sale accioch siano piu bianche, & como sonno cotte tagliale in pezzi piccini, & metteui vn pocho di menta, di saluia, & di sale, & tagli dar vn boglio. Et da poi fa le menestre, & metteui di sopra de le spetie, & del cascio achin piace.